

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 23

Fylke: Sogn & Fj.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bremanger

Emne: Bordkille die hvertags

Bygdelag: Midtgruen

Oppskr. av: Arborg Indreluis

Gard: Indreluis-Gjelluis-Sandvik

(adresse):

Fjellnes

G.nr.

Br.nr.

m. f. l.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Endelig av hva i husket gjeldet eller forhold i min barndom

Wils etter Synnøve Sandvik, bondekone, 77 år

SVAR

- J eldre tider både koke en og spise i stua. Kjøkkener ble murede til på de fleste gårder fra 1890 og utover - mange mye senere. På alle gårder her spises nå i kjøkkenuet - i nybygg spisestuen - til høytid og fest og når gjester spises i stua.
1. Det var brukelig å sette til bord til alle mål.
 2. Her har det alltid vært - og er - skikk at alle spiser samtidig ved samme bord.
 3. Faller igjen for bord, da her praktisk talte ingen som har tjener. Men i fjellene spiser alle i lag - tilfeldig hjelp, tilfeldig gjest, invitert gjest.
 4. Samme kost til alle
 5. I alle hus er her kjøkkenu (og f. t. helt moderne hos de fleste) og overalt spises i kjøkkenuet til daglig.

6. Til høgtit (vil osv.) andre festligheter og når gjester, inviterte eller tilfeldige som er der gjeldur og som en vil vise der, så spises i stuen av alle.

7. Faste plasser var og er vanlig.

8. At barna måtte stå og spise er ukjent.

9. Husbordens plass kalles hørsæket. Det er for øverste enden av bordet.

7 (tillegg) Ved langbordet satt i eldre tid husbordene ved øverste bordenden, guttene (og mennene) overfor bordet på en bekk, kvinnene på en bekk framfor bordet.

Kona satt ved nedre ende, hvis bordet var fullt, var de forholdsvis få, satt hun nederst på bekken framfor bordet.

10. I en moderne stue sitter husbond og husfrue ved hver sin bordende. Og hedersplass er helst ved husbordens plass — få bekalder plasser ved verkinnens side som hedersplass.

11. Å vaske hendene før en spiste, var ikke så vanlig uten en hadde svært skittent arbeidsfor seg. Det har vel heller ikke helt alminnelig endet

Å ta tina av seg har vært vanlig så lenge, de eldste her kan huske. Å spise med tina på var og er helt utelukket 12.

I eldre tider spiste en alltid grøt av samme fag - det var mel i bråk til fram mot første verdenskrig. Til melka die grøtten (sül) hadde de små treskåler - var gjerne 2 og 2 om den - og fikk etterhvert hvite runde skåler (boller) som kalles sül-skål (av steinløy). Taktfast tok en grøt i skeia og dypet i melka.

Nå drikker de fleste melk av glass om en spiser grøt - men det er gått best ut av hus-holdningen.

Det var mel helst med kaffe-driking alle fikk hver sin kopp.

13. Varne retter serveres i skåler og fag.

F. f. er det hos de fleste liden forskjell på servering om det er frammede til stede. For brukke en alltid uskrelte poteter til hverdags - men var det gjester eller fest, skreltes potetene, enten for koking eller for en satte dem frem. Delvis er det brukt å sette fram poteter med skal til hverdags.

14. Av flattbrød med smør på lages

4
bele, med poteter og fisk på,
av de eldre, men det faller
mer og mer bort.

Spekeflesk skar en sjerne
i biter og la mellom flatt-
brød. Flattbrød hørte med til
en hver middag - det ble
bakt på hver gård.

15. En skal helst ikke duppe
sukker i kaffen for en putter
den i munnene.

16. Før var det alminnelig å slå
varm kaffe på skålen, men
nå er det helt gått av bruk,
vel fordi det ikke er så sett på
som før bordskikk.

17) Min kilde opplyser at da hun var
6-7 år (1890) hadde de i hennes hjem
en gaffel. Den var av jern - 3
lange tinner og treskaft. Hun måtte
da skure av den rust, så den
skulle være riktig blank da
bygdens lærer skulle spise
middag hos dem.

Etter hvert ble gaffelen mer
alminnelig til gjester - og når
f. eks. søskekjøtt (saukekjøtt) kom i
bruk ca 1890, ble det brukt
gaffel til å spise den med. Ellers
brakte ^{de fleste} mange til hverdags ikke
gaffel til f. eks. salt fisk på
bele, sild i forskjellige former
til langt ut over 1900. Det heides
vel enda at en del var salt
fisk og sild med fingrene,
men det blir av de fleste
nå sett på som svært stygt.

18. Mennene brukte sin jollekniv, især til kjøtt og fisk, for den var alltså skarp. Kvinnene hadde bordkniv, et jernblad ofte med tre- eller horn-skaft, arbeidet på gården eller av en nabo.

19. Alle hadde hver sin skje, og gjerne merket med en bokstav. Til fram mot 1870-80 var det som oftest et skje-sjjeled på beffene over bordet, der hver ~~skjete~~^{satte} sin skje, godt slukket, men ikke vasket. Skjene var da av tre, eller av horn. Fra min kilde kan hørke ca. 1888-90, var det bare en gammel kore i huset som ikke vasket skjene sine. Den puttet den inn med vindus-karmen. — Noen gamle brukte sine hornskjeer til fram mot ca. 1910, men de fleste hadde da skjeer av jern eller plett. Et par sølvskjeer var nå hos de noen- lunde relativt velstående i 1828 f. eks.

20. Skuldertallerkener kom etter hvert i bruk ^{her i Norge} ved århundreskiftet. Deres også for. Men så sent som 1890 hadde de fleste tre-fallerkener som de her kalte en børske - fl. børska, bestemt form børsjeer - børskaene. Dyre tallerkener ble vel ikke helt vanlig før under - eller fjerde verdenskrig.

21. Alle brukte hvitkalk bord

81021

fiddels røsmalt bors, uten duk
 til hverdags. Men høst duk til fremmede og
 Voksduk kom vel i bruk ^{fest.}
 mellom 1900-1910, og ble da svært
 vanlig. Da var langbordet
 sjaltet ut av stueen, og runde
 polerte bord til å legge plater
 i, kom i de fleste hjem
 - i hvert fall i beststua, men
 også i daglig stua. På kjøkkenet
 klappes bort, enten klapper til
 å slå ned, eller klapper å trekke
 ut.

Til hverdags - d.v.s på kjøkkenet
 har de nå plater eller plast
 eller voksduk som ligger
 på mellom måltidene. Og har
 en spisekrok i stua i de nye
 hus, så kan det jo være dukken
 ligger på hylle etc., men det
 vanligste er å ha en loper eller
 en serviett.

22. Både voksduk, høstduk, malt
 bors, stål og stål-møbler er i
 bruk nå.

23. For århundreskiftet var det
 vanlig at husmoren etla
 ("esjla") maten. Husfaren fiske
 og enhver måtte veike til sin
 del. Det var svært skremt med
 is og ordren ved bordet.

24. Det var især smør og kaker
 som ble etla. Kaker - julekake
 og hellekaker, d.v.s kaker av melk
 og mel, eller vatn og mel, stekt
 på helle (= lakke) kalles og kalles
 her i svele - fl. svele.

- Flakbrød delles alltid, $\frac{1}{4}$ leiv til hver. Når sønsbrød kom i bruk fm 1900 og utover, ble det etter hvert stutt med å etle maten.
- 25] Den vanlige prosjon for voksne og halv voksne var 2 kaker med graut og sirup gjø - alle alltid smør. En mann gjø en liten gjøst med 9 barn, tok bare $1\frac{1}{2}$ kake om morgenen for han gikk på arbejde i skogen eller på gårdstun. "Et no heile kaka, Henrik, sa kona, vi kjem ikkje lenger om du spara den." En halv voksen gjøtt full som regel den hæve kake
26. I hva tid barna klarer seg uten hjelp ved bordet, & nå svøst individuelt. De får forsøke seg selv når de klarer det. Og hjelp får de av hvem som helst - først og fremst mor, men også far og eldre søsken.
27. Det var vanlig å bygge til barna - til helt ut til 1900.
28. I hvert fall til fram mot siste krig ble det sett på som god folkeskikk å falde heidene for å etle maten. Nå & det var mer gått ut i samme kjem. Leses høgt for maten, & det barna - det minste om det klarer det, som leser. Nå & det en tendens til at bare i tms med barn leses for maten - og alle det hilles i alle kjem. Om der kommer fremmede, spiller vsst ingen rolle nå.

29) "Eldre tid skulle en helst ikke snakke ved bordet, i hvert fall ikke barna. Nå gir frøken som regel lystig, og det er ikke uvanlig at barna leder."

30) For var det utvilsomt å le ved bordet.

31) Å synge ved bordet var helt utvilsomt.

32) God folkeskikk tilsa at ingen gikk fra bordet før alle var ferdig - og det synes en enda.

33) For var det vel helt uvanlig å si takk for mat hjemme, men nå gjøres de fleste det - til hustruene.

34) Kom en inn mens noen satt og spiste, så en alltid og sier fremdelles velkommen, eller også "Signe maten."

35) Det avhenger av mange ting om en fremmed som kom inn mens en spiste, skulle få mat. Som oftest kom fremmede kvende og det var ofte laup nei, så de måtte få mat. Men de fikk som regel litt måltidet, hvis husets folk var begynt å synge for den fremmede kom.

36) Om en tilfældig fremmed som kommer innom, skal ha mat og også svært forskjellig. Omreisende krankeareer, agenter o.l. får ikke mat. Men det kjente, og det regel at de får mat

37) For ble det jo gjort mer forskjell

på fremmed og husets folk. En hadde eller burde alltid ha noe godt på lager, f. eks. ost, som "en for frem til fremmede. Så er bleven å tenke slik at det er ikke noen videre forskjell.

38. En kejeledig gjest får gjerne Kaffe, men kommer han f. eks. i middagstiden, får han som regel middag sammen med husets folk.

Her har aldri vært bruk å ha kjele på hele dagen. Og er ikke nå heller. Kaffe lages ny til de varme tider.

39] En tilfeldig fremmed spiser sammen med familien i kjøkkenet. Skal det spises i stuen, går hele familien dit - hvis det er til et måltid. Er det mellommåltidene, kan han godt spise alene i stuen. Men er det en venn, drikker som regel både mann og kone - og ellers husets folk - Kaffe sammen med ham i stua hvis en har god tid, i kjøkkenet om han har det travelt.

40] De fleste forgyner seg nå uten noen videre nødning. For høye det helst til god skikk å la seg nøde - "være binen" om en mann, "være bina" om en dame.

41. Hvis det høves slik at ingen av husets folk spiser ned, så er i hvert fall en av husets folk inne i kjøkkenet. Plaseringen er da altså som det høves.